超羣 西餅製法

超羣 西餅製法

目　　錄

（一）漫談製餅秘訣及成敗因素
（二）製餅所需之基本用具
（三）製餅所需之基本材料
（四）焗爐度數之比例表
（五）示範課程

一、清蛋糕基本法及變化種類之一
1. 鮮奶油什果蛋糕……6
2. 朱古力瑞士鮮奶油卷……7
3. 士多啤利這厘鮮奶油蛋糕……8

二、清蛋糕基本法及變化種類之二
1. 栗茸蛋糕……9
2. 這厘藏寶蛋糕……10
3. 吉士什果蛋糕……11

三、清蛋糕基本法及變化種類之三
1. 椰茸蛋糕……12
2. 黑森林蛋糕……13
3. 西米這厘蛋糕……14

四、馬連底製法及變化種類
1. 鮮洋梅杏仁馬連撻……15
2. 栗茸馬連撻……16
3. 馬連咖啡蛋糕……17

五、牛油蛋糕基本法及變化種類
1. 橙皮牛油蛋糕……18
2. 香蕉合桃牛油蛋糕……19
3. 干果牛油蛋糕……20

六、鬆酥批皮基本製法及變化種類之一
1. 鮮奶油檸檬批……21
2. 蛋白檸檬吉士批……22
3. 生炒蘋果批……23

七、鬆酥批皮基本製法及變化種類之二
1. 特式鷄批……24
2. 椰汁鮮奶油批……25
3. 杏仁香蕉船……26

八、擘酥批皮之製法及變化種類之一
1. 擘酥加厘角……27
2. 擘酥猪肉卷……28
3. 拿破崙鮮奶油餅……29

九、擘酥皮之製法及變化種類之二及撲扶之製法
1. 蘋果條……30
2. 鮮奶油撲扶……31
3. 法式聖安娜……32

十、曲琪士之基本製法
1. 牛油曲琪士……33
2. 杏仁曲琪士……34
3. 椰茸曲琪士……35

十一、唧花方式及蛋糕面之忌廉基本製法
1. 書形——牛油忌廉……36
2. 小丑——菜油忌廉……37
3. 女娃——硬糖忌廉……38

十二、學生實習

一　漫談製餅秘訣及成敗因素

各位主婦小姐們，您有興趣焗蛋糕西餅嗎？焗餅是一件有趣而帶有藝術性的消遣。如果你能把握其成功的秘訣，你不但可以焗出一個十全十美的餅點，尚且能有助於酧酢友誼，更能促進家庭之幸福。

製一個十全十美蛋糕之秘訣：

（一）材料之份量要準確，不要妄加妄減。
（二）製作之過程中，動作要輕快及有紀律，每一步驟必需徹底做妥。
（三）焗爐之熱度要準確，焗餅前必需將焗爐預先昇火十五分鐘，且將所需之熱度較準。
（四）焗餅時間必需根據所規定作標準，在時間將屆之前後五分鐘，應該檢驗一次該餅是否已完成，但在規定之時間內，不能隨時開啓焗爐。

未能達到完善之餅點其原因：

（一）餅質太粗之原因——①發粉過多②流質不足③油質與糖未攪透④焗爐熱度不足。
（二）太實而不發高之原因——①油質過多②糖太多③焗爐熱度不足④攪動過久。
（三）太乾原因——①麵粉過多②油糖份量不足③發粉過量④過份打動蛋白⑤焗餅時間過長。
（四）上層稀薄下層厚實之原因——①材料未有澈底攪透②糖過多③發粉過多。
（五）濕而黏口原因——糖過多。

如能綜合及改良以上成敗點，你一定能做出一個完美之餅點。

超羣烹飪學院簡史

超羣烹飪學院，創立於一九六六年，該院之學科特多，包括（一）中西菜初級班（二）西餅蛋糕班（三）法國菜班（四）點心燒腊班（五）佛家素食班（六）中西菜高級班（七）家鄉小食班。各項科目，肄業期滿後，必須經過考試，然後頒發有效証書。該學院之畢業人數由弍佰人而增至陸佰餘人。

該學院之教授法，俱由基本法學起，注重理論及實習，務使學者融會貫通，自動演變爲原則。創辦人李曾超羣，除精通南北中菜及西菜烹飪之外，尤專長於製作西餅蛋糕。於一九六七年，李氏開設超羣食品有限公司，並以李氏首創之杧果蛋糕而成名。一九六九年，李氏赴法國巴黎之美心烹飪學校，考取西餅科之最高榮銜，從此李氏在西餅業之聲譽更穩定。今日之超羣西餅公司，在港九兩地不斷增開分店，最近已將業務擴展至台北。由於李氏本人對於製餅，頗具心得，故此每月均有新出品，李氏曾爲電視台作六年西餅示範節目，共示範餅食叁佰拾弍種，現在李氏，特將超羣西餅公司叁佰種出品之卅三欵，編成精美小册，專供超羣烹飪學院之西餅班學生使用。

校　址：九龍太子道 188A 號二樓
詢問處：九龍太子道 182 號超群食品有限公司
電話：5-803623

超羣烹飪研究學院

西餅全科

前　言

本學院爲提高婦女們對於焗製西餅曲琪的藝術有深厚之認識，特開設西餅全科班。本科目之主持李曾超羣，將以其十餘年之製餅經驗，及搜羅歐美名師之製餅秘訣，供諸各同好者，凡有興趣焗蛋糕之主婦及小姐，歡迎參加學習，更望各同好先進，能多加批評及指教。

序

本小册爲本烹飪研究學院西餅全科之上課講義，共刋有各類餅食之基本製法卅三種，俱爲編者之得意精選。該卅三種餅食之製作方法極簡易而實用，凡能製成此卅三種餅食者，必能自由變通，製出更多之欵式。

編者謹祝擁有此小册者，能全部試製成功，否則歡迎參加本烹飪研究學院之西餅全科班、該班由編者親自示範及講解，保証收得意想不到之成功。

二　製餅所需之基本用具

1. 打蛋盆
2. 打蛋拂
3. 木羹
4. 膠刀
5. 量杯
6. 量羹
7. 粉篩
8. 麵槓
9. 切餅刀
10. 餅鑊
11. 餅盆
12. 批餅刀
13. 批盆
14. 撻碟
15. 曲琪模型鈒
16. 唧花咀
17. 搽油掃
18. 車盤
19. 三角形白鷄皮紙

三　製餅所需之基本材料

1.	麵粉	Flour
2.	沙糖	Sugar
3.	糖粉	Caster Sugar
4.	糖霜	Icing Sugar
5.	黃幼沙糖	Soft Brown Sugar
6.	鷄蛋	Egg
7.	牛油	Winner Butter
8.	月唛發粉	Crescent Baking Powder
9.	梳打粉	Baking Soda
10.	鷹粟粉	Kingsford's Corn Flour
11.	香油	Vanilla Essence
12.	牛奶	Milk
13.	奶油	Fresh Cream
14.	生果	Fruits
15.	水車厘	S.W. Cherries
16.	糖車厘	Glace Cherries
17.	干果	Dried Fruits
18.	糖膠	Syrup
19.	顏色水	Food Colouring
20.	杏仁糕	Marzipan

四　焗爐度數之比例表

焗爐註明	電爐度數為華氏	煤氣爐即為
最慢	100至275	$\frac{1}{4}$至$\frac{1}{2}$
慢	300至325	1至2
適度中火	350至375	3，4至5
加熱中火	400至425	6至7
最熱	450至500	8至9

第一課　清蛋糕基本法及變化種類之一

一　鮮奶油什果蛋糕　FRESH CREAM FRUIT CAKE

用七吋之圓焗盆

材料

清蛋糕身：

1. 麵粉三分一杯加一平湯羹（一安士六）
2. 糖三分一杯
3. 鷄蛋三隻（六安士）
4. 鹽八分一茶匙
5. 云尼喇香油四分一茶匙
6. 溫拿牛油溶液兩湯羹（壹安士）（以上六種材料製成之蛋糕即爲一磅蛋糕之份量）

夾心及蛋糕面：

1. 什果一杯
2. 罐頭桃一塊，菠蘿一片
3. 鮮奶油一瓶（八安士）
4. 糖二湯羹
5. 云尼喇香油四分之一茶匙

製法

清蛋糕身：

1. 先將蛋白打起（切莫打得太實，太稀又不成，此乃是該蛋糕成敗之關鍵）將糖加入再打實。
2. 蛋黃輕輕打勻，即可倒入蛋白內同攪勻。
3. 麵粉與鹽同篩勻，分三次加入蛋內，每次加入後必需輕攪動，手勢快且均勻。
4. 加入香油。最後將牛油溶液煮熱冲入成份內，快手攪勻。
5. 將焗盆搽油，撲上一層麵粉，即將攪好之成份倒入。
6. 用煤氣度數三字（三五〇度），焗廿五分鐘。
7. 蛋糕出爐後即倒轉，待冷切開兩層留後用。

夾心及蛋糕外身：

1. 將奶油倒於一盆內，然後放於一盆雪上。
2. 將糖加入奶油內，慢慢攪動，直至奶油凝厚，即加香油。
3. 將夾心什果及奶油搽於蛋糕中心外面再塗滿奶油，將桃及菠蘿切三片排於面。

二　朱古力瑞士鮮奶油卷　用十三吋乘八吋之焗盆

CHOCOLATE SWISS CREAM ROLL

材料

蛋糕身：

1. 麵粉半杯（兩安士）
2. 糖半杯
3. 嗒咕粉（CoCoa）兩湯羹
4. 鹽八分一茶匙
5. 鷄旦四隻（八安士）
6. 溫拿牛油溶液兩湯羹（一安士）

卷心及卷面：

1. 什果半杯
2. 鮮奶油一瓶（八安士）
3. 糖二湯羹
4. 糖霜半杯
5. 云尼喇香油半茶匙

製法

蛋糕身：

1. 將蛋白打起。加糖再打實爲合。
2. 蛋黃輕輕打勻，即可倒入蛋白內同攪勻。
3. 麵粉，嗒咕粉，鹽同篩勻，分三次加入蛋內每次加入後必需輕輕攪動，手勢快且均勻。
4. 牛油煮熱即冲入成份內，即快手攪勻。
5. 將一張搽油之白鷄皮紙舖於焗盆底及盆邊，將成份倒入。
6. 用煤氣六字（四〇〇度）焗十分鐘。
7. 出爐後即倒於糖霜紙面，切去邊，即卷起，留後用。

卷心及卷面：

1. 將奶油加糖打成凝厚，最後加入香油即可使用。
2. 將卷起之蛋糕放開，將奶油及什果塗入再輕輕卷起。
3. 蛋糕卷面撒上糖霜。

三　士多啤利這厘鮮奶油蛋糕　用七吋之圓焗盆

STRAWBERRY JELLY CREAM CAKE

材 料

清蛋糕一磅：

用一磅之標準份量（請參閱第一課之一）

蛋糕之夾心：

1. 淡這厘粉一包
2. 冷水半杯
3. 士多啤利甜這厘一盒
4. 滾水一又四分一杯
5. 糖三分一杯
6. 士多啤利半磅
7. 鮮奶油兩瓶（十六安士）加糖三湯羹
8. 云尼喇香油四分一茶匙

製 法

清蛋糕：

用一磅之標準份量焗好（請參閱第一課之一）

蛋糕之夾心：

1. 淡這厘粉一包浸於半杯冷水中。
2. 甜這厘一盒加滾水一又四分一杯及糖三分一杯煮滾，即將淡這厘倒入，離火後，待冷成半凝狀（此一步驟爲成敗之關鍵，不可疏忽）。
3. 將士多啤利洗淨，切開，加入半凝這厘內。
4. 將鮮奶油加糖三湯羹打實，（然後撥出四分三杯與半凝這厘同攪匀）。
5. 將清蛋糕片開兩層，用一紙條圍在餅盆邊，將一層蛋糕放回餅盆內，然後將這厘倒一半在蛋糕面，將另一層蛋糕蓋上，再將餘下之這厘倒入，置於雪櫃內約一小時。
6. 將雪好之蛋糕倒出，將餘下之奶油唧於蛋糕面，並可隨意排上士多啤利數粒。

第二課　清蛋糕基本法及變化種類之二

一　栗茸蛋糕　CHESTNUT CREAM CAKE

用七吋之圓焗盆

材 料

清蛋糕一磅：

用一磅之標準份量（請參閱第一課之一）（一磅清蛋糕可做兩個栗茸蛋糕）

蛋糕餡心：

1. 栗子去殼去衣一磅
2. 糖半杯
3. 水半杯（最好用煮栗子之水）
4. 云尼喇香油半茶匙
5. 溫拿牛油半湯羹（四分之一安士）
6. 牛奶二湯羹

蛋糕面：

1. 鮮奶油兩瓶（十六安士）加糖四湯羹
2. 云尼喇香油四分一茶匙
3. S. W. 紅車厘子兩粒
4. S. W. 綠車厘子三粒

製 法

清蛋糕一磅：

照標準之一磅份量焗好（請參閱第一課之一）

蛋糕餡心：

1. 栗子放在煲內，加水蓋過栗子面，將栗子煮稔，隔去水份。
2. 將栗子泥成茸。
3. 用水半杯煮糖，糖溶後即加牛油，香油及奶水。
4. 將煮好之溶液倒入栗茸內攪匀。
5. 將一個七吋的清蛋糕片開兩層，成爲兩個薄身蛋糕。
6. 用薯茸夾將栗茸壓出流於兩個蛋糕面。

蛋糕面：

將鮮奶油加糖打起，用唧筒將奶油唧在栗茸面，中心放上紅車厘及綠車厘。

二　這厘藏寶蛋糕　TREASURE ISLAND

七吋之圓焗盆

材 料

清蛋糕一磅：

用一磅之標準份量（請參閱第一課之一）

蛋糕心及面：

1. 檸檬這厘一包。
2. 水一杯加糖一湯羹
3. 桃果兩塊切開八件
4. S. W. 紅車厘子一粒
5. 鮮奶油一瓶（八安士）加糖兩湯羹

製 法

清蛋糕：

1. 照標準份量焗好（請參閱第一課之一）
2. 在蛋糕中心切一個圈，然後將中心切出之一塊蛋糕片開兩層，將一層放回圈內。
3. 用水煮這厘及糖，待這厘粉及糖溶後放在雪盆內待冷。
4. 將打好之鮮奶油，搽一層於蛋糕之凹入部份，再將桃塊排入。
5. 待這厘成半凝狀態時即倒入蛋糕心內，放雪櫃內雪實。
6. 將鮮奶油唧於蛋糕面，中間放一粒紅車厘子。

三　吉士什果蛋糕　用七吋之圓焗盆

CUSTARD FRESH CREAM FRUIT CAKE

材 料

清蛋糕一磅：

用一磅之標準份量（請參閱第一課之一）

蛋糕之夾心：

1. 牛奶四分三杯
2. 糖三分一杯
3. 水一又四分一杯
4. 鷹粟粉三分一杯
5. 蛋黃二隻
6. 什果四分一杯
7. 云尼喇香油半茶匙
8. 溫拿牛油半安士

蛋糕面：

1. 鮮奶油半杯（四安士）
2. 糖一湯羹
3. 云尼喇油四分一茶匙
4. S. W. 紅車厘子隨意

製 法

清蛋糕一磅：

照標準份量焗好(請參閱第一課之一)

蛋糕之夾心：

1. 牛奶與糖煮滾
2. 用水開粟粉
3. 將粟粉漿沖入滾奶中急急攪動即可離火，加入牛油半安士。
4. 蛋黃打勻後即加入攪勻。
5. 加香油半茶匙待冷。
6. 將什果隔干水份加入煮好之吉士內。
7. 將蛋糕片開兩層，將焗盆邊用紙圍好，將一層蛋糕放下，倒一半吉士汁於上，再蓋另一層，再倒餘下之吉士汁，置於雪櫃內雪一小時。

蛋糕面：

1. 將鮮奶油加糖加香油打起，唧於蛋糕面，上面排上紅車厘子。

第三課　清蛋糕基本法及變化種類之三

一　椰茸蛋糕　COCONUT CAKE

七吋之圓焗盆

材料

清蛋糕一磅：

用一磅之標準份量（請參閱第一課之一）

蛋糕夾心及蛋糕面：

1. 蛋白四隻
2. 糖四分之三杯
3. 椰茸一杯
4. 杏仁糕（Marzipan）四安士
5. 顏色食水一黃，紅，綠三種色

製法

清蛋糕：

用一磅之標準份量焗好（請參閱第一課之一）

蛋糕夾心及蛋糕面：

1. 蛋白打實後，即將糖加入繼續打至蛋白能企立始合標準。
2. 將清蛋糕切開兩層，將打好之蛋白搽於中間，撒上椰茸約三分之一杯，然後將兩層蛋糕夾好。蛋糕外面再搽蛋白，然後再撒上椰蓉。最好可以唧小白兔兩個。用杏仁糕做紅蘿蔔兩條。

二　黑森林蛋糕　BLACK FOREST

八吋焗盆

材料

蛋糕身：

1. 麵粉三分之一杯（一安士六分）
2. 糖三分之一杯
3. 蛋三隻（六安士）
4. 梳打粉一茶匙
5. 鹽八分之一茶匙
6. 云尼喇香油一茶匙
7. 棉花糖九粒
8. 焗餅朱古力一塊半
9. 水三分之一杯
10. 白醋兩湯羹加打好之鮮奶油三湯羹

蛋糕心及蛋糕面：

1. 鮮奶油一瓶（八安士）
2. 糖兩湯羹
3. 云尼喇香油四分一茶匙
4. 黑車厘子四分之三杯
5. 牛奶朱古力一塊
6. 糖霜少許

製法

蛋糕身：

1. 焗餅朱古力一塊半與棉花糖及水三分一杯同放於雙重煲內煮溶。
2. 麵粉，梳打粉，鹽同篩勻。
3. 醋與鮮奶同攪勻。
4. 打蛋白，加糖繼續打至蛋白企立為標準即將蛋黃加入攪勻，即將朱古力及香油加入。最後加入酸奶麵粉，輕輕攪勻即倒入盆內焗。
5. 焗盆必需搽油及撲上麵粉。
6. 煤氣二字，焗四十分鐘。

蛋糕心及蛋糕面：

1. 鮮奶油與糖打好加香油。
2. 蛋糕切開兩層，將忌廉搽上中間，並夾入黑車厘子。
3. 蛋糕外面亦搽滿忌廉，再將牛奶朱古力切成碎片，撒放蛋糕面及蛋糕邊，最後撒上糖霜。

三　西米這厘蛋糕　SAGO JELLY CAKE

用七吋之圓焗盆

材 料

清蛋糕一磅：

用一磅之標準份量，（但要片開兩層用）（請參閱第一課之一）

蛋糕面及蛋糕夾心

1. 橙這厘一盒
2. 滾水一杯（煮這厘用）
3. 糖一湯羹（加入這厘內）
4. 糖半杯（加入西米內）
5. 水一杯半（煮西米用）
6. 西米半杯
7. 蛋一隻
8. 牛奶半杯
9. 云尼喇香油半茶匙
10. 鷹粟粉四分之一杯加水半杯
11. 桃果一塊
12. S. W. 紅車厘子一粒
13. 鮮奶油一瓶（八安士）加糖兩湯羹打起加云尼喇香油四分一茶匙

製 法

清蛋糕：

照一磅之標準份量焗好（請參閱第一課之一）

1. 先用冷水將西米浸過面，浸約半小時，隔去水份，留後用。
2. 用滾水加入糖一湯羹及這厘煮滾，待冷留後用。
3. 用水一杯半將浸透之西米煮至透明。
4. 將蛋打勻加奶，香油，糖攪勻，倒入煮好之西米內，然後繼續再煮五分鐘，再將粟粉加水半杯倒入，攪勻，再煮滾。
5. 用紙圍先將蛋糕盆圍好，盆底放一紙底，然後將蛋糕片開兩層，放一層於盆底，加上半份西米，再將另一層蛋糕放上面，再將餘下之半份西米倒入，待冷雪實，再將這厘倒於西米之上即置於雪櫃內待雪實後，即將鮮奶油唧上，並將桃果切開排上。

第四課　馬連底製法及變化種類

一　鮮洋梅杏仁馬連撻　可做八個

STRAWBERRY ALMOND MERINGUE

材 料

馬連底：

1. 蛋白三隻
2. 糖四分之三杯
3. 杏仁肉烘香磨碎四分之一杯

批餡：

1. 鮮洋梅半磅加糖霜兩湯羹醃半小時。
2. 鮮奶油一瓶（八安士）加糖兩湯羹打起。再加云尼喇香油四分一茶匙。

製 法

馬連底：

1. 將蛋白打至起白泡，即慢慢加糖打實。
2. 將杏仁加入攪勻
3. 用一焗盆搽油撲粉
4. 用唧咀唧成四吋有邊之小圓撻底
5. 用煤氣一字（三百度）焗一小時或至蛋白呈黃色或用$\frac{1}{4}$字（一百度）焗四至五小時，色澤呈白色。

批餡：

1. 將馬連底之內圍搽滿鮮奶油一層。
2. 將糖霜醃好之洋梅排入。
3. 將餘下之鮮奶油唧於洋梅之上。

二　栗茸馬連撻　CHESTNUT MERINGUE

可做撻十二個

材料

馬連撻：

1. 蛋白四隻。
2. 糖一杯。
3. 合桃肉烘香磨碎四分一杯。

馬連撻餡心：

與栗子蛋糕餡心相同。

馬連撻面：

與栗子蛋糕面所用相同，只需將一粒S. W. 紅車厘子改爲六粒。

製法

馬連撻：

1. 將蛋白打至有白泡時，即慢慢加糖打實。
2. 即將合桃末加入攪勻。
3. 將打好之合桃蛋白倒入唧筒內，唧成四吋之有邊圓底。
4. 用煤氣一字（三〇〇度）焗一小時，或至蛋白呈黃色。或用四分一字（一〇〇度）焗四小時，色澤呈白雪。

馬連撻之餡心：

與栗子蛋糕之做法相同，栗茸做好後即用薯茸夾壓在馬連撻上。

馬連撻面：

將鮮奶油加糖加香油打好，用五牙唧咀筒將奶油唧於栗茸面，再放半邊紅車厘子。

三　馬連咖啡蛋糕　COFFEE MERINGUE

七吋方形焗盆

材料

清蛋糕一磅：

用一磅之標準份量，但用七吋丁方焗盆焗成。（請參閱第一課之一）

蛋糕面：

1. 蛋白三隻
2. 糖四分之三杯
3. 鮮奶油一瓶（八安士）加糖兩湯羹
4. 咖啡精二茶匙
5. S. W. 紅車厘子一粒
6. S. W. 綠車厘子兩粒
7. 橙肉九塊

製法

清蛋糕：

照標準份量搽好（請參閱第一課之一）

蛋糕面：

1. 將蛋白打至起白泡，即慢慢加糖打實。
2. 用一焗盆搽油撲粉。
3. 將蛋白用唧筒唧成棋子形大小之圓粒。
4. 用煤氣一字焗一小時。
5. 鮮奶油打好後加入咖啡油攪勻。
6. 將清蛋糕切開兩層，將小部份奶油夾於中間，外圍四邊及蛋糕面搽滿奶油，將馬連粒排上，再將餘下之奶油唧於馬連夾口之間。
7. 將橙肉砌成九瓣排成一朵花，綠車厘子切開排成花葉。中心放紅車厘子一粒。

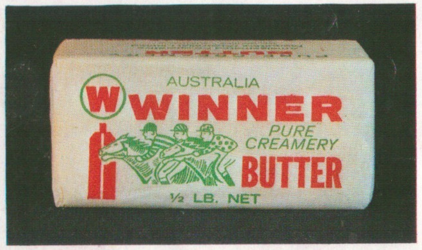
第五課　牛油蛋糕基本法及變化種類

一　橙皮牛油蛋糕　ORANGE BUTTER CAKE

八吋乘四吋乘三吋焗盆

材 料

1. 溫拿牛油半磅
2. 糖一杯
3. 麵粉一杯半（六安士）
4. 月嘜發粉一茶匙
5. 鹽八分之一茶匙
6. 蛋六隻（十二安士）
7. 云尼喇香油半茶匙
8. 牛奶三湯羹
9. 橙一隻磨皮



製 法

1. 將牛油攪成奶油狀，慢慢加入糖繼續攪至奶白色。
2. 將蛋黃加入再攪透。
3. 麵粉，發粉，鹽同篩勻，與牛奶相交加入牛油內，最後加入橙皮及香油。
4. 將蛋白打起，牛油麵粉之成份即可倒入蛋白內輕輕捲勻。
5. 用油搽焗盆，圍上紙邊，舖紙在底，將成份倒入。
6. 煤氣三字，焗一小時。

二　香蕉合桃牛油蛋糕　BANANA WALNUT CAKE

用八吋乘四吋乘三吋之焗盆

材 料

1. 麵粉一杯半（六安士）
2. 梳打粉半茶匙
3. 月嘜發粉二茶匙
4. 香蕉一磅
5. 糖四分之三杯
6. 蛋四隻（八安士）
7. 溫拿牛油四安士
8. 云尼喇香油一茶匙
9. 合桃切幼粒半杯

製 法

1. 牛油與糖同攪至奶白色，即加蛋黃攪勻。
2. 用麵粉半杯與合桃混合留後用。
3. 麵粉，發粉，梳打同篩勻。
4. 香蕉搓爛，然後與粉類相交加入牛油內，最後加入香油及合桃。
5. 將蛋白打起，即將攪好之成份倒入蛋白內攪勻。
6. 焗盆搽油後圍上紙邊，盆底舖上紙底，將成份倒入。
7. 用煤氣三字焗五十分鐘。

三　干果牛油蛋糕　DRIED FRUIT CAKE

用八吋乘四吋乘三吋之焗盆

材料

1. 麵粉一杯又三分一（五安士六分）
2. 月嘜發粉一茶匙
3. 黃砂糖一杯
4. 蛋四隻（八安士）
5. 溫拿牛油半磅
6. 合桃三分一杯
7. 什干果三分一杯
8. 檸檬一只磨皮
9. 云尼喇香油一茶匙

製法

1. 牛油與糖同攪至奶油狀，即加蛋黃攪勻。
2. 麵粉與發粉同篩勻，用半杯與干果及合桃混合。
3. 將餘下之一杯麵粉分三次加入牛油內，再加入檸皮及香油。最後將合桃干果粉加入。
4. 將蛋白打起，即將攪好之干果合桃成份倒入蛋白內攪勻。
5. 焗盆搽油後圍上紙邊，盆底舖上紙底，將攪好之成份倒入。
6. 用煤氣二字焗一小時半。

第六課　鬆酥批皮基本製法及變化種類之一

一　鮮奶油檸檬批　FRESH CREAM LEMON PIE

九吋之圓批碟

材料

批皮：

1. 麵粉一杯半（六安士）
2. 鹽四分一茶匙
3. 月嘜發粉四分一茶匙
4. 溫拿牛油四安士
5. 冰水五或六湯羹

（以上五種材料爲九吋批底之標準份量）

批心：

1. 檸檬這厘一盒
2. 水半杯
3. 糖兩湯羹
4. 蛋白兩隻
5. 罐頭淡奶一小罐（六安士）（雪凍用）
6. 鮮奶油一瓶（八安士）加糖兩湯羹
7. 云尼喇油四分一茶匙
8. S.W.紅車厘子一粒

製法

批皮：

1. 麵粉與鹽同篩勻。
2. 將牛油放入粉內切成幼粒狀。
3. 加入四或五湯羹冷水搓成麵糰。
4. 用木棍滾薄，約九吋直徑之圓形。
5. 批盆搽油，將滾好之粉片放入批盆內，並在批底用叉插少許洞口。
6. 煤氣六字，焗廿五分鐘待冷留後用。

批心：

1. 將蛋白盛載，置於雪上打至有白泡，即將雪凍之奶水徐徐加入，繼續打動。
2. 用水煮這厘，加糖兩湯羹，待冷，半凝之時（此一步驟爲成敗之關鍵，必要留心）即倒入盆內打勻，即可倒入焗好之鬆酥批殼內，置於雪櫃內雪實。
3. 將鮮奶油加糖打好，唧於批面，心中再加一粒車厘子。

二　蛋白檸檬吉士批　LEMON CUSTARD PIE

九吋之圓批碟

材 料

批皮：

用九吋批底之標準份量

批心：

1. 牛奶四分之三杯
2. 水一杯半
3. 檸檬汁一隻
4. 磨幼檸檬皮一茶匙
5. 糖四分之三杯
6. 鷹粟粉半杯
7. 蛋黃兩隻
8. 檸檬香油半茶匙
9. 溫拿牛油一安士

批面：

1. 蛋白三隻
2. 糖半杯

製 法

批皮：

用標準份量焗好待用

批心：

1. 牛奶與糖同煮滾。
2. 水與粟粉同混合，即倒入滾牛奶中急急攪動，煮成糊狀即可離火。加檸汁檸皮及牛油一安士。
3. 將蛋黃打勻加入，攪透成檸檬吉士。
4. 將吉士倒入焗好之批殼內。

批面：

1. 蛋白與糖同打實。
2. 用唧嘴將蛋白唧於批面。
3. 焗爐火開至八字（五〇〇度），即將唧好蛋白之批放入焗至批面金黃色即可。

三　生炒蘋果批　APPLE PIE

九吋之圓批碟

材 料

批皮：

1. 麵粉兩杯半
2. 月唛發粉半茶匙
3. 鹽四分一茶匙
4. 溫拿牛油七安士
5. 冰水五至七湯羹
6. 蛋黃一隻（搽批面用）

批心：

1. 青蘋果五隻
2. 糖半杯
3. 牛油一安士
4. 玉桂粉半茶匙
5. 提子干三分之一杯

製 法

批皮：

1. 麵粉，發粉，鹽同篩勻。
2. 將牛油放入切成幼粒。
3. 加水搓成粉糰。
4. 將粉糰分成兩份。
5. 每份用麵棍滾成八吋半之圓形。
6. 批盆搽油撲麵粉，將一塊粉片舖放在批碟底待用。

批心：

1. 蘋果批皮切片。
2. 用牛油糖將蘋果炒干水份，加入玉桂粉及提子干，待冷用。
3. 將煮好冷却之蘋果倒於批盆內。
4. 再將餘下之另一塊粉片蓋上，必需在批面打孔劃些線條。
5. 將蛋黃搽滿批面。
6. 用煤氣四字（三七五度）焗十分鐘，再減至三字（三五〇度）焗四十分鐘。

第七課 鬆酥批皮基本製法及變化種類之二

一 特式鷄批 CHICKEN PIE 九吋之圓批碟

材 料

批皮：

1. 麵粉兩杯半
2. 月嘜發粉一茶匙
3. 鹽半茶匙
4. 牛油七安士
5. 冰水四至五湯羹
6. 蛋黃一隻

批心：

1. 鷄肉一杯（約半隻鷄）
2. 白菌半杯
3. 甘筍煮稔切粒三分之一杯
4. 洋葱切粒半杯
5. 青豆四分之一杯
6. 烟肉四片切粒
7. 鷄蛋一隻煮老切粒
8. 鹽一茶匙半
9. 胡椒粉一茶匙
10. 油二湯羹
11. 酒一湯羹
12. 沙糖半茶匙
13. 鷹粟粉二茶匙
14. 白汁一份（材料與製法另錄於後）

製 法

批皮：

1. 麵粉，發粉，鹽同篩勻。
2. 將牛油放入，切成幼粒。
3. 加水搓成粉糰。
4. 將粉糰分成兩份。
5. 每份用麵棍滾成八吋半之圓形。
6. 批盆搽油撲麵粉將一塊粉片舖放在批殼底待用。

批心：

1. 鷄肉切粒，加鹽半茶匙，胡椒粉，粟粉撈勻。
2. 加油於鍋內，將洋葱，烟肉倒入爆香，最後將鷄肉倒入炒熟，即加白菌及青豆，隨即倒入酒及餘下之一茶匙鹽，最後加入鷄蛋及白汁，攪勻之後，即倒入準備好之批殼內，上面再蓋上另一層粉片，搽上蛋黃，煤氣四字，焗四十五分鐘。

白汁材料：

1. 牛油二安士
2. 麵粉二分之一杯
3. 湯兩杯
4. 牛奶兩湯羹
5. 鹽二分之一茶匙

製法：

1. 牛油煮溶後，加入麵粉，攪勻。
2. 將湯徐徐加入，慢慢攪動，直至湯加完，即將鹽放入。最後加入牛奶兩湯羹。

二 椰汁鮮奶油批 COCONUT FRESH CREAM PIE

用九吋之圓批碟

材 料

批皮：

用九吋批底之標準份量

批心：

1. 椰漿一杯
2. 奶水一小罐（六安士）（雪冷）
3. 鮮奶油半瓶（四安士）
4. 糖三湯羹
5. 淡這厘兩包
6. 水一杯

批面：

1. 鮮奶油半瓶（四安士）
2. 糖兩湯羹
3. 云尼喇油四分一茶匙
4. 綠車厘子數粒

製 法

批皮：

用九吋之標準份量焗好待用。

批心：

1. 淡這厘用水半杯浸十分鐘，再將餘下之半杯水煮滾將浸透之淡這厘倒入煮溶。
2. 將椰漿倒入這厘內待冷。
3. 糖與半瓶鮮奶油放在雪盆上打實，然後將冷奶徐徐加入，繼續打動。
4. 待椰汁成半凝狀態之時，即可倒入奶油內打勻，即成椰汁凍。
5. 將椰汁凍倒入冷透之批皮內，即置於雪櫃內。

批面：

1. 將鮮奶油與糖同打起。
2. 用唧咀唧在批面，加上綠車厘子。

三　杏仁香蕉船　BANANA ALMOND BOATS

船形批碟十隻

材　料

撻皮：

1. 溫拿牛油四安士
2. 糖三分之二杯
3. 蛋一隻
4. 麵粉兩杯（八安士）
5. 月唛發粉四分之一茶匙
6. 鹽八分之一茶匙
7. 杏仁去衣烘香磨碎四分之一杯

撻心：

1. 香蕉五隻
2. 吉士汁一份（材料及製法另錄）
3. 鮮奶油一瓶（八安士）加糖兩湯羹及云尼喇香油半茶匙
4. S.W.紅車厘子三粒
5. 杏仁碎一湯羹

製　法

撻皮：

1. 牛油攪至奶白色，將糖徐徐加入，繼續攪動，最後加蛋再攪透。
2. 麵粉，發粉，鹽同篩勻，與杏仁同加入牛油內攪勻。然後搓成粉糰。
3. 將一小份麵糰，搽在奶油之小撻売內，如是將所有粉糰做完爲止。
4. 煤氣三字（三五〇度），焗廿分鐘即成撻皮待冷可用。

撻心：

1. 先煮吉士汁（製法另錄）。
2. 將吉士汁倒一湯羹於撻売內。
3. 香蕉切片加在吉士汁之上。
4. 將鮮奶油打好，唧在香蕉面，然後將車厘子切開放在奶油之上。
5. 最後撒上少許杏仁碎。

吉士汁材料：

1. 牛奶半杯
2. 糖三分之一杯
3. 水三分之二杯
4. 鷹粟粉四分之一杯
5. 蛋黃一隻

製法：

1. 用奶煮糖待滾。
2. 將水開粟粉冲入滾奶中急急攪動離火。
3. 將蛋黃加入，攪勻即成吉士汁。

第八課　擘酥批皮之製法及變化種類之一

一　擘酥加厘角　CURRY PUFFS

材　料

擘酥皮：

1. 溫拿牛油半磅
2. 麵粉一杯半（六安士）
3. 鹽八分之一茶匙
4. 蛋半隻
5. 雪水半杯

咖喱角之餡心：

1. 免治牛肉一磅
2. 干葱廿粒
3. 蒜肉三粒
4. 洋葱一個
5. 咖喱油一湯羹　另咖喱粉一湯羹
6. 鹽一茶匙半
7. 糖半茶匙
8. 鷹粟粉兩湯羹
9. 水三分之一杯
10. 酒一湯羹
11. 油三湯羹

製　法

擘酥皮：

1. 麵粉與鹽同篩勻，然後撥出一杯倒在桌上，在麵粉中間撥開，加入蛋與水用力搓勻，命爲水皮。
2. 將牛油與餘下之半杯粉同搓成軟糰（但切莫使牛油溶解，如手勢做得快即可避免），命爲油皮。
3. 將水皮用木槓滾成約六吋乘十吋之長方形，即將油皮滾成三吋乘五吋之磚塊形，放在水皮上，然後水皮將油皮包好。
4. 用木槓滾開，即摺叠成三層，如是者滾開後再摺叠共需四次。最後一次摺叠好之後即放入雪櫃內，十五分鐘後即可取出，再用木槓滾平。
5. 用五吋之圓鈒鈒出圓塊待用。

咖喱角之餡心：

1. 蒜肉及干葱洋葱俱剁幼。
2. 牛肉加入鹽糖粟粉及水，大力攪透。
3. 油倒入鍋內，煮滾，將蒜葱倒入爆香，即加入咖喱油及咖喱粉，最後即將牛肉傾入炒香，待冷始可用。
4. 將餡肉置於半月形之一邊，將另一邊摺過去搽少許蛋於兩幅之間，使兩幅之貼口能夾緊。
5. 用一水杯在半月形之咖喱角上鈒一半月形之圈線。
6. 上面搽上鷄蛋黃。
7. 煤氣六字（四二五度）焗十分鐘，然後將火減至三字（三五〇度）焗廿分至廿五分鐘即成。

二　擘酥豬肉卷　MEAT ROLLS

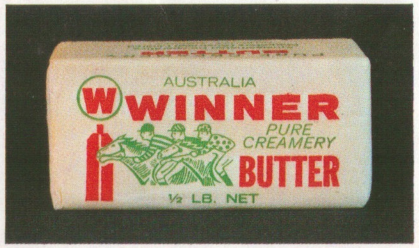
材料

擘酥皮：

用半磅牛油之標準份量請參閱咖喱角之擘酥材料）

豬肉卷之餡心：

1. 免治豬肉一磅
2. 洋葱一個
3. 麵包兩塊
4. 水四分之三杯
5. 鷹粟粉一湯羹
6. 鹽一茶匙半
7. 胡椒粉一茶匙
8. 糖半茶匙
9. 酒一湯羹



製法

擘酥皮：

用半磅牛油之標準份量方法製作（請參閱咖喱角擘酥之製法）

豬肉卷之餡心：

1. 用水將麵包浸透。
2. 洋葱剁幼炒香。
3. 將豬肉加入麵包內，續將洋葱鹽糖胡椒粉加入，大力攪透便可使用。
4. 擘酥做好後即用槓滾開，用刀切成四吋乘二吋半之長方形。
5. 將餡肉約一湯羹放在長方形之一端，然後捲起，在夾口處搽上少許蛋黃務使夾口能貼實。
6. 肉卷面即需搽上蛋黃。
7. 煤氣六字（四二五度）焗十分鐘，然後將熱度減至三字（三五〇度）再焗廿分鐘或廿五分鐘即成。

三　拿破侖鮮奶油餅　七吋之圓焗盆
FRESH CREAM NEPOLEON

材料

清蛋糕一磅：

用一磅之標準份量（請參閱第一課清蛋糕之材料）

七吋圓形拿破侖兩塊：

即用擘酥餅食切餘之擘酥邊約一磅做成（其製法錄於下）

蛋糕夾心及蛋糕面：

1. 鮮奶油一瓶（八安士）
2. 糖兩湯羹
3. 云尼喇香油半茶匙
4. 糖霜兩湯羹
5. S.W.紅車厘一粒

製法

清蛋糕一磅：

用一磅之標準份量製成（請參閱第一課清蛋糕之製法）

拿破侖兩塊：

1. 將擘酥餅食切餘之擘酥邊約一磅，堆在一起，搓勻，然後滾薄。即可鋪於一搽油之焗盆內，用針刺上小孔。
2. 用煤氣三字（三五〇度）焗卅分鐘至卅五分鐘即稱拿破侖，待冷用。
3. 將拿破侖切成七吋直徑之圓底兩塊，餘下之拿破侖即壓成粉碎，用作黏餅邊用。
4. 將清蛋糕底面片去每邊約兩三分，留後用。

蛋糕夾心及蛋糕面：

1. 奶油加糖打起，再加入香油。
2. 將奶油搽於一塊拿破侖之上，再將清蛋糕放上，然後再將清蛋糕面及邊塗滿奶油。
3. 將拿破侖碎黏在蛋糕邊。
4. 用餘下之一塊拿破侖切成六角或八角，撒上糖霜，排在蛋糕面如風車形。

第九課　擘酥皮之製法及變化種類之二及撲扶之製法

一　萍菓條　APPLE STRUDEL

三吋半乘八吋萍果條二個

材料

擘酥皮一份：

用半磅溫拿牛油之標準份量（請參閱第八課之咖喱角擘酥皮製法）

蘋果條餡心：

1. 青蘋果五隻
2. 糖半杯
3. 溫拿牛油兩安士
4. 玉桂粉半茶匙
5. 提子干三分之一杯

蘋果條面：

蛋黃一隻

黃梅醬（Jam）三湯羹加糖半茶匙

製法

擘酥皮：

照半磅之標準份量製作（請參閱第八課之咖喱角擘酥皮之製法做妥）。

蘋果條餡心：

1. 蘋果批去皮，切成片。
2. 牛油煮溶，將蘋果及糖倒入，炒干水份，加入玉桂粉及提子干。
3. 將擘酥滾平，切成兩吋乘八吋長形四塊擘酥。
4. 將蘋果倒於兩塊之上，將少許蛋搽在長形之擘酥邊，再將另兩塊蓋上，四邊壓緊，然後在中間橫刀拉線，再搽上蛋黃。
5. 用煤氣六字（四二五度）焗十分鐘，再減至三字（三五〇度）焗廿五分鐘。
6. 黃梅醬加糖半茶匙煮滾，然後搽於出爐之萍果條之面，即見光彩奪目。

二　鮮奶油撲扶　FRESH CREAM PUFFS AND ECLAIRS

材料

1. 溫拿牛油四安士
2. 水一杯（八安士）
3. 麵粉一杯（四安士）
4. 幼鹽四分之一茶匙
5. 蛋四隻
6. 糖霜半杯
7. 鮮奶油一瓶（八安士）加糖兩湯羹，云尼喇油半茶匙

製法

1. 牛油與水同煮滾。
2. 即加入鹽及麵粉，急急攪勻即離火。
3. 將蛋分次加入，大力攪透。
4. 用平口三分唧咀，將攪好之成份唧於搽好油之焗盆上，每份約一吋半之直徑圓堆。
5. 用煤氣八字焗十五分鐘，再減低至三度焗廿五分鐘。
6. 將鮮奶油加糖加香油打起。
7. 將焗好之撲扶切開，用唧筒將奶油唧入撲扶內，外面撒上糖霜。

附註

做長形撲扶可將攪好之成份唧成長形再用一塊牛奶朱古力煮溶淋上面即成。

三　法式聖安娜　FRESH CREAM ST. HONORE

用七吋圓焗盆底

材料

七吋圓形拿破侖三塊：

即用製作擘酥餅食時切餘之擘酥碎邊約一磅半或半份擘酥做成

細撲扶十個，撲扶圈一個：

用撲扶成份減半（請參考第九課中之撲扶材料成份）

夾心：

1. 鮮奶油一瓶（八安士）
2. 糖兩湯羹
3. 云尼喇香油半茶匙

蛋糕面：

糖霜兩湯羹

製法

拿破侖三塊：

（請參閱第八課第三款之拿破侖製法）

細撲扶及撲扶圈：

請參閱第九課第二款之撲扶製法，但所做之撲扶比較細小，另外用兩分之平口唧咀唧一個七吋圈形在搽好油之焗板上，圈內再唧欖角形之線條，用煤氣四字（三七五度）焗十五分鐘再減低至三字（三五〇度）焗廿五分鐘。

夾心：

1. 鮮奶油加糖，香油打起。
2. 將奶油夾在每層拿破侖之間。

蛋糕面：

1. 搽一層奶油，即將撲扶圈加上。
2. 蛋糕邊搽滿奶油，再黏拿破侖碎。
3. 將小撲扶塡滿奶油，圍在蛋糕上面。可用少許奶油黏實。
4. 最後撒上糖霜。

第十課　曲琪士之基本製法

一　牛油曲琪士
BUTTER COOKIES

材料

1. 麵粉四杯半
2. 全脂奶粉一杯（三安士）
3. 糖霜兩杯
4. 溫拿牛油一磅
5. 蛋兩隻
6. 云尼喇牛油一茶匙
7. S.W.糖車厘子數枚

製法

1. 先將牛油攪成奶油狀。
2. 將糖霜加入繼續攪至淡黃色。
3. 將蛋分兩次加入，蛋加入後，必需繼續攪動。
4. 麵粉與奶粉同篩勻，分三次加入牛油內攪勻。
5. 焗板一塊，搽油，撲上少許麵粉。
6. 用大牙花咀唧成菊花形之小餅，中心放上一小粒紅車厘子。
7. 煤氣三字（三五〇度）焗十五分鐘至二十分鐘

二　杏仁曲琪士　ALMOND COOKIES

材料

1. 溫拿牛油四安士
2. 糖半杯
3. 麵粉兩杯
4. 蛋一隻
5. 杏仁四安士
6. 水酌量（三四湯羹）

製法

1. 牛油與糖同攪溶。
2. 將杏仁浸於水內約廿分鐘，然後印乾水份，加入牛油內攪勻
3. 麵粉篩勻，加入牛油內，搓成麵欄。再加鷄蛋，如覺太乾，可酌量加少許水份。
4. 將麵欄壓成一吋乘一吋半之長條，即可置於雪櫃內約半小時，取出後切成小片。
5. 焗板搽油後即撲上少許麵粉，即將小餅放於焗板上。
6. 煤氣三字（三五〇度）焗十五至廿分鐘。

三　椰蓉曲琪士　COCONUT COOKIES

材料

1. 溫拿牛油四安士
2. 糖半杯
3. 蛋一隻
4. 麵粉一又四份之一杯
5. 月嘜發粉一茶匙
6. 椰蓉一杯半
7. 檸檬汁二茶匙
8. S.W. 糖紅車厘子數枚，每粒一切六份。

製法

1. 牛油與糖同攪至奶白色。
2. 將蛋加入，然後再攪勻。
3. 麵粉與發粉同篩勻，分三次加入牛油內。
4. 最後加入椰蓉一杯及檸汁搓成粉欄
5. 將粉欄分開如栗子大小，滾成圓波形，即撒上餘下之半杯椰蓉。
6. 焗板搽油之後，撲上少許麵粉，將圓波置於焗板上，再撳扁中心放紅車厘子四分一粒。
7. 煤氣三字（三五〇度），焗廿分鐘。

第十一課　唧花方式

一　書形——牛油忌廉　用十三吋乘九吋乘二吋之焗盆

BOOK SHAPE SPONGE CAKE – BUTTER CREAM

材 料

清蛋糕三磅：

1. 麵粉一杯
2. 糖一杯
3. 蛋九隻
4. 月唛發粉半茶匙
5. 溫拿牛油溶液一湯羹

蛋糕面：

1. 溫拿牛油一磅
2. 糖霜兩杯
3. 蛋黃三只
4. 云尼喇香油四分一茶匙

製 法

清蛋糕三磅：

1. 先將蛋白打起。
2. 徐徐加糖繼續打。
3. 將蛋黃輕輕打溶加入蛋白內再攪匀
4. 麵粉發粉同篩匀，分三次加入蛋白內。
5. 牛油煮溶後即冲入攪好之成份內。
6. 用十三吋乘九吋乘二吋之長形焗盆，搽油，用紙鋪底及圍盆邊，然後將成份倒入。
7. 煤氣三字，（三五〇度）焗四十五分鐘。

蛋糕面：

1. 牛油與糖霜蛋黃同攪成奶油狀，加香油。
2. 將蛋糕倒出後，在蛋糕中間切成V字形，蛋糕兩端微微切斜少許。
3. 將牛油忌廉搽上，用平牙咀唧書邊。玫瑰花咀唧玫瑰花，放在書角上。顏色可任由自己之愛好。

二　小丑跌倒——菜油忌廉　用十吋圓焗盆

SPONGE CLOWNCAKE – CRISCO CREAM

材 料

清蛋糕三磅：

用三磅之標準份量（請參考十一課之書形清蛋糕份量）用一磅之清蛋糕做亦可。

蛋糕面：

1. 菜油一又四分三杯（crisco）
2. 糖霜六杯
3. 水三分之一杯
4. 云尼喇香油半茶匙
5. 顏色食水紅，黃，綠及朱古力

製 法

清蛋糕三磅：

（請參考十一課之書形清蛋糕製法但用十吋圓焗餅盆）

蛋糕面：

1. 菜油，糖霜及水同攪成忌廉狀。
2. 將打好之糖忌廉分成六份，每份之份量大小不等。
3. 留下一份白色夾蛋糕心及搽蛋糕面。
4. 一份約六湯羹加入綠食水。用四分圓口之唧咀唧成小丑身體，衣服及褲袖。
5. 一份約三湯羹加入少許紅食水，即成粉紅色。用三分圓口之唧咀唧成小丑之頭，又用寫字唧咀唧成小丑之手及手指。
6. 一份約三湯羹加入大紅色。用三分圓口之唧咀唧成小丑之鞋及小丑之大鼻子。及一領帽子，又用寫字咀唧小丑之大闊口。
7. 一份加入朱古力粉，用寫字咀劃成小丑之十字眼及頭髮。
8. 一份八湯羹加入黃色，用玫瑰花咀唧成小丑領邊，手袖邊，褲脚邊，腰圍邊。
9. 最後用紅，黃，綠等色唧成三個或五個汽球，全部工作完成後，便成一個有趣的蛋糕，最適合兒童生日用。

三　女娃娃——硬糖忌廉　用九吋之窩形焗盆

SPONGE DOLL CAKE – SUGAR ICING

材料

清蛋糕三磅：

用三磅之標準份量（請參考十一課之書形清蛋糕份量）

蛋糕面：

1. 蛋白三隻或四隻
2. 糖霜六杯
3. 顏色食水紅及藍各少許

製法

清蛋糕三磅：

（請參考十一課之書形清蛋糕製法，但要改用九吋之窩形焗盆）

蛋糕面：

1. 蛋白與糖霜用力同攪勻。
2. 將打好之蛋白糖分三份。
3. 一份約十湯羹，加入藍色食水三四滴，攪勻留後用。
4. 一份約廿湯羹，加入紅色食水三四滴，攪勻留後用。
5. 先將蛋糕切開三層，每層搽上蛋白糖，（或可將什果夾在中心）然後將每層蛋糕叠回原形。
6. 蛋糕中心挖一洞，將女娃放入，在蛋糕面搽上一層白色之蛋白糖。
7. 用星形唧咀加上紙筒，將粉紅蛋白糖倒入紙筒內，用點星法唧裙背。
8. 用三角葉咀加上紙筒，將粉藍色蛋白糖倒入，用橫拉法，唧前身與上身。
9. 再用玫瑰花扁咀加紙筒，將白色蛋白糖倒入，唧裙邊。全部工作完成後，便成一個美麗的女娃蛋糕，七歲以下的女孩子都會喜歡的。

第十二課　學生考試方法

1. 本科目全部課程共有西餅種類卅三種，由教師宣佈學生考試之科目。
2. 考試時，學生必需親自製作，全部製作過程必要親自試驗然後交由教師審核，如有錯誤者，講師必會更正並講解錯誤之原因。
3. 如果製成品認爲合標準者，即作合格論而正式發予證書，否則講師必另加講解，務求學者試製成功。

超群西餅製法

編著者：李曾超群

出版及發行：超群烹飪研究學院

九龍太子道188A號二樓

印刷者：嘉年印刷有限公司

九龍觀塘偉業街174號三樓

電話：3-414231/4

版權所有　不得翻印及轉載

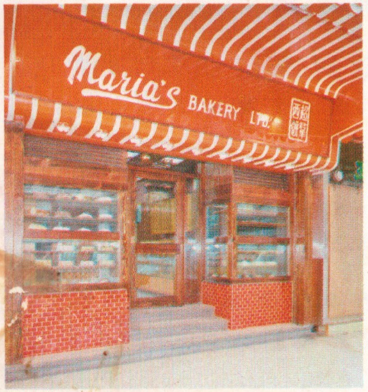
1974年五月校訂版

臺北市中山北路二段37號之 3
電話：526833

香港跑馬地山村道 32-40 號
電話：5-724026

臺北市松江路 124 巷21號
電話：561675　562293

九龍太子道 352 號
電話：3-824207



九龍尖沙咀河內道 8 號
電話：3-671712

九龍浙江街27號
電話：3-657042

九龍太子道 182 號
電話：3-802892

香港摩利臣山道29號
電話：5-754177

香港中區昭隆街萬邦行地下 7 號
電話：5-258811

本公司供應大量龍鳳禮餅券
可作現金兑餅港九臺北通用

歡迎電話訂購專車送貨

超羣 Maria's

超羣西餅有限公司

烹飪製餅專家
李曾超羣主理